

Леся Кравецкая

ИНТЕРЕСНЫЕ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ ГОД

Как же здорово побаловать себя витаминами, несмотря на время года! Открыть баночку пикантного овощного салатика или порадовать гостей ягодным джемом. Рецепты, собранные в этой книге, — не обычная консервация, а настоящие шедевры в интересных интерпретациях от Леси Кравецкой. Вы даже не представляете, насколько изысканным станет классический джем из лесной земляники, если добавить в него белый шоколад! А как насчет маринованных огурцов с черной смородиной? Привычные помидоры попробуйте замариновать с калиной. Используйте пряности, травы, сухоцветы, кофе, цитрусовые, шоколад и другие «изюминки». Необычно? Так и хочется попробовать эти традиционные заготовки с новым вкусом!

Розовый конфитюр
Кабачково-цитрусовый джем
Паштет из подберезовиков
Маринованный арбуз
Аджика из зеленых помидоров
Цукаты из арбузных корок



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5912-6



9 786171 259126

Леся Кравецкая

ИНТЕРЕСНЫЕ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ ГОД



Леся Кравецкая

ИНТЕРЕСНЫЕ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ ГОД



Леся Кравецька

ИНТЕРЕСНЫЕ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ ГОД



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2019  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

ВВЕДЕНИЕ

Уже давно прошли те времена, когда варенья, джемы, маринованные овощи и соусы готовились хозяйками в оптовых количествах ради экономии домашнего бюджета и разнообразия зимнего меню. На такие изнурительные заготовки приходилось тратить огромное количество времени и усилий, ведь каждый раз нужно было перерабатывать горы овощей, фруктов, грибов, зелени. Сейчас домашняя консервация — скорее интересный и популярный вид хенд-мейда, чем острая необходимость. Теперь, готовя оригинальные и эксклюзивные заготовки в единичных экземплярах, хозяйки приятно проводят время, давая волю фантазии и занимаясь любимым делом. Главное — подобрать оригинальные и вкусные рецепты с «изюминкой», способные удивить, вызвать восхищение у родных, близких или знакомых, которых вы будете угощать. И часто для этого не нужно выдумывать что-то особенное. Ведь даже наши привычные и проверенные годами рецепты заиграют по-новому, если вы разнообразите их ароматными специями, травами, цветками, кофе, цитрусами, шоколадом. Вы удивитесь, насколько изысканной станет, например, джем из земляники, если приготовить его с белым шоколадом, или какими вкусными получатся огурцы, если замариновать их с черной смородиной. Если вам уже «набили оскомину» привычные маринованные помидоры, попробуйте добавить в них калину или бархатцы — вы увидите, как знакомая с детства заготовка раскроет свой вкус по-новому. Замаринуйте арбузы с пряностями или законсервируйте молодые листья винограда, чтобы наслаждаться в зимнее время долмой, — это не только оригинально, но и очень вкусно.

Раньше, готовя варенье, джемы, конфитюры, хозяйки вынуждены были долго и в несколько приемов их уваривать, так что процесс приготовления мог растянуться на 1—2 дня. При этом очень часто терялся естественный цвет и вкус ягод и фруктов, резко ухудшался их аромат, разрушались практически все витамины. Кроме того, чтобы такие заготовки не портились при длительном хранении, в них приходилось добавлять огромное количество сахара. Теперь, благодаря тому, что почти в любом супермаркете можно приобрести специальную смесь, в состав которой входит натуральное желирующее вещество (например, яблочный или цитрусовый пектин) плюс лимонная кислота, можно приготовить чудесные заготовки буквально за несколько минут. Название у таких смесей соответствующее: «Желейка», «Желфикс», «Джемфикс», пакетик рассчитан на определенное количество ягод и фруктов (чаще всего на 1 килограмм). Такие заготовки порадуют вас не только отличной консистенцией, но и замечательным ароматом, вкусом и цветом, ведь время их приготовления — всего 3—5 минут. Если вы не хотите добавлять пектин, попробуйте сварить силт — чудесное шведское варенье, которое готовится очень быстро, с небольшим количеством сахара и при этом имеет густую консистенцию.

Домашние заготовки способны удивить ваших родных не только отличным вкусом, но и оригинальным видом. Совершенно необыкновенно выглядят, например, половинки абрикосов с миндалем в ванильном желе, полосатое яблочное повидло, маринованная тыква в виде звездочек. Эти и другие интересные заготовки вы можете расфасовать в небольшие баночки, красиво их подписать и упаковать, а затем подарить близким, знакомым, соседям, сотрудникам. Такой подарок, сделанный своими руками, особенно ценен и точно им понравится!

РОЗОВЫЙ КОНФИТЮР

Выход — 2 баночки объемом 0,5 л

ПРОДУКТЫ: 1 банка (объемом 1 л) лепестков садового шиповника (розы Ругозы); 750 мл воды; 500 г сахара; 20 мл лимонного сока; 20 г желирующей смеси

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лепестки роз перебрать, обрезать белые кончики, тщательно промыть. Залить лепестки водой и проварить 15 минут. Затем измельчить блендером в однородную массу.

100 г сахара растереть с желирующей смесью и, постоянно помешивая, всыпать в массу. Проварить 1 минуту.

Ввести остальной сахар и лимонный сок, перемешать, довести до кипения и проварить 2—3 минуты.

Разлить конфитюр в стерилизованные баночки, закрыть крышками и оставить вверх дном на 5 минут. Перевернуть в привычное положение, охладить до комнатной температуры.

Хранить в темном прохладном месте.



МАЛИНОВО-ЕЖЕВИЧНЫЙ СИЛТ

Выход — 2 баночки объемом 0,5 л

ПРОДУКТЫ: 900 г малины; 300 г ежевики; 800 г сахара; 20 г ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды малины и ежевики перебрать, промыть, обсушить и выложить в толстостенную кастрюлю. Довести смесь до кипения и готовить на среднем огне, периодически помешивая, 15—20 минут. Если сок из ягод не будет сразу выделяться, можно их немного помять (они все равно разварятся).

Снять кастрюлю с огня и сразу вмешать в ягодную массу сахар и ванильный сахар. Перемешать до его растворения (при этом смесь дополнительно не нагревать).

Горячую массу сразу же расфасовать в сухие стерилизованные баночки и закатать. Хранить в темном прохладном месте.



ПЕРСИКОВО-ЛИМОННЫЙ КОНФИТЮР С МЕЛИССОЙ

Выход — 2 баночки объемом 0,5 л

ПРОДУКТЫ: 1 кг персиков; 1 кг сахара; 100 мл воды; ½ лимона; 5 г мелиссы; 20 г желирующей смеси

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Персики вымыть. В кастрюле вскипятить большое количество воды, снять с огня, сразу положить в нее персики на 2 минуты. Затем переложить плоды в ледяную воду на 5 минут. Острым ножом снять с персиков кожицу. Удалить косточку, а мякоть нарезать кусочками.

Снять цедру с лимона и выжать сок. 100 мл воды соединить с промытыми листьями мелиссы, лимонной цедрой, довести до кипения и проварить 2—3 минуты. Оставить под крышкой до полного остывания, процедить.

Соединить персики, лимонно-мелиссовый отвар и лимонный сок. Измельчить все блендером в однородную массу.

Желирующую смесь соединить со 100 г сахара и вмешать в персиковую массу. Постоянно помешивая, довести до кипения и проварить 1 минуту. Добавить остальной сахар и проварить еще 3 минуты. Снять пену и сразу же расфасовать в стерилизованные банки. Закрыть банки крышками и оставить их вверх дном на 15 минут, а затем перевернуть в привычное положение.

Хранить в темном прохладном месте.



АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ С КОФЕ

Выход — 2 баночки объемом 0,5 л

ПРОДУКТЫ: 1 кг абрикосов; 500 г сахара; 50 мл лимонного сока; 50 мл очень крепкого эспрессо; 12 г яблочного пектина

ПРИГОТОВАЕНИЕ:

Абрикосы вымыть. Удалить косточки, а мякоть нарезать пластинками. Примерно $\frac{2}{3}$ пластинок измельчить блендером в однородную массу.

Пектин тщательно смешать со 100 г сахара. Соединить абрикосовое пюре, оставшиеся абрикосовые пластинки, лимонный сок, кофе и пектиновую смесь. Перемешать, довести до кипения и проварить, помешивая, 1 минуту.

Добавить остальной сахар, перемешать и проварить еще 3 минуты. Снять пену.

Горячий джем расфасовать в стерилизованные баночки, закрыть их крышками и оставить вверх дном на 10 минут. Затем перевернуть в привычное положение и дать полностью остыть.



ТЫКВЕННЫЙ ДЖЕМ С КУРАГОЙ

Выход — 2 баночки объемом 0,5 л

ПРОДУКТЫ: 1 кг тыквы мускатных сортов; 150 г кураги; 700 г сахара; ½ лимона; ½ апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, а мякоть нарезать средними кусочками. Курагу промыть. Апельсин и лимон вымыть в горячей воде, вытереть и с помощью мелкой терки снять цедру. Растереть цедру со 100 г сахара.

Из лимона выжать сок, у апельсина удалить белые пленки и нарезать его небольшими кусочками.

Пропустить через мясорубку тыкву и курагу. Соединить полученную массу с остальным сахаром (600 г), довести до кипения и проварить на среднем огне 10 минут. Снять с огня и оставить на 5 часов.

Повторить процедуру варки и настаивания еще 1 раз.

На третий раз добавить в джем сахар, растертый с цедрой, лимонный сок и мякоть апельсина. Довести до кипения, проварить 5 минут, разлить в стерилизованные баночки и сразу же закатать.



КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С РОЗМАРИНОМ

Выход — 2 баночки объемом 0,5 л

ПРОДУКТЫ: 1 кг небольшой плотной клубники; 500 г сахара; 100 мл воды; 2—3 небольшие веточки розмарина; 15 г яблочного пектина; 15 мл лимонного сока

ПРИГОТОВАЕНИЕ:

Клубнику промыть, обсушить, удалить плодоножки и разрезать ягоды пополам.

Пектин соединить со 100 г сахара, тщательно перемешать.

В толстостенной кастрюле соединить клубнику, воду, лимонный сок, розмарин, пектин с сахаром. Помешивая, довести до кипения и проварить 2 минуты.

Вынуть веточки розмарина. Вмешать остальной сахар. Довести, помешивая, до кипения и проварить 3 минуты. Снять пену.

Разлить варенье в сухие стерилизованные банки.



КЛУБНИЧНО-БАНАНОВЫЙ ДЖЕМ

Выход — 2 баночки объемом 0,5 л

ПРОДУКТЫ: 1 кг клубники; 350 г бананов; 500 г сахара; 15 г яблочного пектина; 25 мл лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Клубнику перебрать, промыть, обсушить. Удалить плодоножки.

Бананы очистить от кожуры, нарезать кусочками.

Соединить клубнику, бананы, лимонный сок и измельчить блендером в однородную массу.

Пектин соединить со 100 г сахара и вмешать в клубнично-банановую массу. В толстостенной кастрюле довести смесь до кипения. Проварить, помешивая, 1 минуту. Затем вмешать остальной сахар и готовить еще 3—4 минуты. Снять пену.

Разлить джем в стерилизованные баночки и закатать.



СОДЕРЖАНИЕ

Введение	2
Розовый конфитюр	3
Малиново-ежевичный силт	4
Персиково-лимонный конфитюр с мелиссой	5
Абрикосовый джем с кофе	6
Тыквенный джем с курагой	7
Клубничное варенье с розмарином	8
Клубнично-банановый джем	9
Конфитюр из крыжовника с красным вином	10
Кабачково-цитрусовый джем	11
Липовый джем	12
Черешневое варенье-пятиминутка с корицей и коньяком	13
Шоколадно-вишневый джем с мятой	14
Пюре из запеченных яблок	15
Яблочно-айвовое пюре	16
Яблочная стружка для блинов, пирогов, рулетов	17
Клубника в желе из собственного сока с мелиссой	18
Апельсиновый джем с коньяком	19
Яблочное пюре со сгущенными сливками и корицей	20
Карамельные яблочные дольки с лимоном	21
Грушевое сгущенное молоко	22
Варенье из груш и бананов с жареным маком	23
Джем из черешни, земляники и чая каркаде	24
Желе из черешни и черной смородины с вином	25
Малиновый силт с кокосовой стружкой	26
Варенье из белой черешни с ромом	27
Джем из абрикосов с черникой и базиликом	28
Сливовое варенье с орехами и бадьяном	29
Яблочная стружка с вишней	30
Сухое варенье из роз	31
Полосатое яблочное повидло	32
Ежевичный силт с лимоном	33
Карамелизованные апельсины	34
Джем из земляники с белым шоколадом	35
Джем из красной и черной смородины с орехами	36
Яблочная начинка для пирогов на зиму	37
Варенье из зеленого крыжовника с вишней и изюмом	38
Абрикосы с миндалем в ванильном желе	39
Запеченные сливовые дольки	40
Паштет из лесных грибов (подберезовиков)	41
Маринованные подберезовики с луком и гвоздикой	42
Маринованные белые грибы «Деликатесные»	43
Белые грибы, маринованные с луком и можжевельником	44

Маринованные моховики с корицей	45
Ароматный порошок из лесных грибов на зиму	46
Маринованные кабачки с горчицей	47
Кабачковая икра с мукой	48
Кабачки как грибы на зиму	49
Салат из кабачков «Соломка»	50
Кабачки с приправой для курицы гриль	51
Кабачки в острой заливке	52
Кабачки, консервированные с рыбой	53
Огурцы с горчицей и семенами укропа	54
Огурцы с кетчупом «Чили»	55
Огурцы «Полет» в собственном соку с чесноком	56
Огурцы, консервированные с водкой	57
Пикули из огурцов для бутербродов (острые)	58
Улучшенный салат «Нежинский»	59
Салат из перезревших огурцов с морковью и луком	60
Маринованные огурцы с черной смородиной и базиликом	61
Маринованные огурцы с луком	62
Салат «Полосатый»	63
Маринованные помидоры с сельдереем	64
Маринованные помидоры с листьями смородины и вишни	65
Маринованные черри с бархатцами	66
Маринованные помидоры с калиной	67
Маринованные помидоры с чесноком (без стерилизации)	68
Жареные зеленые помидоры в перечной заливке	69
Маринованная цветная капуста	70
Маринованная алыча	71
Маринованный арбуз	72
Маринованная тыква	73
Маринованные виноградные листья для долмы и голубцов	74
Аджика из зеленых помидоров	75
Свежая аджика из красного перца	76
Лечо «Пальчики оближешь»	77
Овощная смесь для супов	78
Соус песто с лесными орехами на зиму	79
Пряная маринованная вишня к мясу	80
Джем из терна к сыру	81
Острый джем из черешни к сыру или мясу	82
Джем из белой черешни с ревенем к сыру	84
Соус к мясу из красной и черной смородины	85
Острый соус с кусочками слив	86
Пряный яблочный компот	87
Соус из вишни	88
Абрикосы половинками в мелиссовом сиропе	89
Абрикосовый компот «Зимняя фанта»	90
Компот из айвы с лимоном	91
Цукаты из арбузных корок	92

УДК 641/642
К78



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алина Белякова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

КРАВЕЦЬКА Леся

КРАВЕЦКАЯ Леся

Цікаві заготовки на весь рік

(російською мовою)

Интересные заготовки на весь год

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *Т. М. Вакуленко*
Художній редактор *А. В. Белякова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *Т. Н. Вакуленко*
Художественный редактор *А. В. Белякова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Підписано до друку 04.04.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Pragmatica ExtraLight». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 9500 пр. Зам. №

Подписано в печать 04.04.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Pragmatica ExtraLight». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 9500 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано
у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61052, м. Харків, вул. Різдвяна, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано
в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-5912-6

© DepositPhotos.com / sarsmis, об-
ложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного
Досуга», издание на русском языке,
2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного
Досуга», художественное оформ-
ление, 2019